



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



No : 202/ST/LPPM-STIPRAM/VI/2023
Perihal : **Penugasan sebagai Narasumber**

Yogyakarta, 23 Juni 2023

SURAT TUGAS

Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, menugaskan kepada:

Nama : Heni Dwi Lestari, S.Pd., M.Par.
NIDN : 0527119501
Jabatan : Dosen Tetap

Untuk menjadi **Narasumber** dalam **Kegiatan Pelatihan Kewirausahaan melalui Pengolahan Produk Keripik Usus Ayam bersama Remaja Masjid Al Jihad Kepuh** yang akan diselenggarakan pada:

Hari/ Tanggal : Minggu, 9 Juli 2023
Waktu : 09.00 – 12.00 WIB
Tempat : Masjid Al Jihad Kepuh
Kelurahan Gununggajah, Bayat, Kabupaten Klaten

Demikian surat tugas ini diberikan agar dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Ketua IRM Al-Jihad Kepuh,



Kepala LPPM



Kiki Rizki Makiya, S.Psi., M.A., Ph.D.
NIDN. 0506108501

Pelatihan Kewirausahaan melalui Pengolahan Produk Keripik Usus Ayam Bersama Remaja Masjid Al- Jihad Kepuh

Narasumber:

Heni Dwi Lestari, S.Pd., M.Par
STIPRAM Yogyakarta

Ide dan Gagasan

- Ikatan Remaja Masjid Al Jihad Kepuh memiliki program kerja kewirausahaan. Dimana seluruh anggota memiliki tugas dan tanggung jawab untuk menjalankan kegiatan tersebut.
- Melihat potensi angkringan yang tersebar di daerah Kepuh, Gununggajah dan sekitarnya memunculkan ide untuk menciptakan produk makanan ringan berbahan dasar usus ayam.
- Kegiatan ini juga bertujuan untuk membuat remaja masjid di Kepuh Gununggajah lebih produktif. Karena diwaktu senggang mereka hanya asyik bermain game yg kurang bermanfaat.

Tujuan

- Membangun jiwa wirausaha sejak dini dengan cara membuat dan menjual produk keripik usus
- Membangun solidaritas karena dalam kegiatan tersebut membutuhkan kekompakan
- Menciptakan lapangan kerja walaupun lingkup kecil
- Meningkatkan perekonomian
- Menumbuhkan sikap percaya diri dengan cara berani menawarkan produk olahan keripik usus kepada penjual angkringan

Wirausaha

- Terdapat cukup banyak pengertian atau definisi tentang wirausaha dan kewirausahaan, Berikut beberapa definisi wirausaha menurut para ahli, diantaranya :
 1. Menurut Filion, dalam Suryana, Yayan dan Kartib Bayu (2010 : 16) wirausaha adalah orang yang imajinatif, yang ditandai oleh kemampuannya dalam menetapkan sasaran serta dapat mencapai sasaran-sasaran itu
 2. Menurut Kasmir, dalam Harmaizar (2009 : 12) wirausaha adalah orang yang berjiwa berani mengambil risiko untuk membuka usaha dalam berbagai kesempatan. Wirausaha adalah pelaku utama dalam 13 pembangunan ekonomi dengan fungsinya sebagai pelaku inovasi atau pencipta kreasi-kreasi baru.

Kewirausahaan

- Definisi kewirausahaan menurut para ahli:
 1. Menurut Hisrich-Peters dalam Alma, (2011 : 32) *“entrepreneurship is the process of creating something different with value by devoting the necessary time and effort, assuming the accompanying financial, personal satisfaction and independence”*. artinya kewirausahaan adalah proses menciptakan sesuatu yang lain dengan menggunakan waktu dan kegiatan disertai modal dan resiko serta menerima balas jasa dan kepuasan serta kebebasan pribadi.
 2. Menurut Thomas W Zimmerer (2005:3) Kewirausahaan adalah penerapan kreativitas dan keinovasian untuk memecahkan permasalahan dan upaya memanfaatkan peluang-peluang yang dihadapi orang setiap hari

Pengolahan Keripik Usus Ayam

- Kripik merupakan makanan ringan atau camilan bercita rasa renyah dan gurih. Pada umumnya, keripik dibuat dengan bahan berupa umbi-umbian, sayuran, maupun buah-buahan yang diiris tipis dan kemudian digoreng.
- Namun ada lagi salah satu jenis keripik yang sudah cukup populer dan disukai hampir semua orang yaitu keripik usus.
- Sesuai namanya, keripik usus berbahan utama dari 'jeroan' yakni usus ayam.
- Tidak terlalu sulit untuk mendapatkan bahan utama dari pembuatan kripik ini, yaitu usus mentah.

Pengolahan Keripik Usus Ayam

- Proses pengolahan usus sebagai produk pangan perlu memperhatikan aspek higienitas, mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap akhir pengolahan, sehingga menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi.
- Selain itu penganekaragaman produk usus akan menimbulkan ketertarikan konsumen. Salah satu upaya untuk mencapai hal tersebut adalah dengan :
 1. Peningkatan pengetahuan dan pemahaman mengenai pemanfaatan usus ayam menjadi aneka olahan
 2. Meningkatkan pemahaman dan pengetahuan, serta
 3. Keterampilan kelompok remaja untuk mengelola dan memanfaatkan usus ayam.

Proses Pengolahan Keripik Usus Ayam

- Tahap pertama dalam pembuatan keripik usus adalah membersihkan usus hingga benar-benar bersih, kemudian tiriskan.
- Selanjutnya usus dipotong kira-kira sepanjang 2 sampai 4 cm.
- Setelah dipotong, campurkan usus dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Bumbu yang digunakan terdiri dari bawang putih, ketumbar, garam, jahe, kunyit, kemiri, penyedap.
- Untuk pelapisnya menggunakan campuran dari tepung beras, tepung terigu dan tepung bumbu instan.
- Aduk usus dan semua campuran bumbu hingga merata.
- Proses selanjutnya adalah penggorengan, usus digoreng dengan api sedang hingga warna berubah menjadi kekuningan.
- Setelah matang, angkat dan tiriskan keripik ususnya.

Proses Pengemasan Keripik Usus Ayam

- Setelah keripik usus ditiriskan, kemudian diamkan keripik usus beberapa saat, setelah itu lakukan proses penyortiran untuk memilih keripik usus yg gagal produksi (gosong dan patah)
- setelah itu tinggal dikemas menggunakan plastik .
- Agar kemasan tidak bocor, perekatan kemasan plastik menggunakan sealer.
- Jika keripik usus dikemas dalam keadaan panas, akan membuat keripik usus cepat melempem dan tidak krispi lagi

Terima Kasih

DOKUMENTASI PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN MELALUI PENGOLAHAN PRODUK KERIPIK
USUS AYAM BERSAMA REMAJA MASJID AL-JIHAD KEPUH



Foto 1. Proses Pembersihan dan Pencucian Usus Ayam



Foto 2. Proses Pemotongan Usus Ayam (2-4 cm)



Foto 3. Proses Penghalusan Bumbu



Foto 4. Proses Pencampuran Bumbu dengan Usus Ayam



Foto 5. Proses Pencampuran Usus Ayam yg Sudah di Bumbui dg Tepung



Foto 6. Proses Penggorengan Keripik Usus Ayam



Foto 7. Hasil Penggorengan Keripik Usus Ayam



Foto 8. Proses Sortir



Foto 9. Proses Pengemasan Keripik Usus Ayam



Foto 10. Hasil Pengolahan Keripik Usus Ayam dan Siap Untuk di Titipkan ke Angkringan Terdekat